

Bentley

YOAKE

夜明け

THB 5,800

AMUSE-BOUCHE

口福の幕開け

Katsuo dashi soup with bonito flakes

口福のひと匙、鰹出汁スープ

REFINED JAPANESE GRACE

和の格

Salmon, Tofu quenelle, and Umami gelée,
finished with salmon roe

サーモンと豆腐クネルの旨味ジュレかけ いくらを添えて

THE BLESSINGS OF THE SEA

波の調べ

Smooth fish broth and seasonal ingredients in a Dobin tea pot

魚白湯 土瓶蒸し

GIFT FROM THE OCEAN

海の恵み

Executive chef's selection, the three sashimi of the day

料理長厳選 お造り 3種盛

WAGYU MASTERPIECE

和牛 逸品

Charcoal-grilled A5 Wagyu sirloin
with balsamic teriyaki reduction

和牛炭火焼き A5サーロインバルサミコ照り焼き

MEAL CLOSER

口福の終章

Chilled Inaniwa Udon perfumed with Uni,
presented with silky Uni sauce

雲丹香る 稲庭うどん 雲丹クリーム仕立て ～道産子と秋田美人の出逢い～

“KAWAII” (dessert)

結びの甘み

Silky milk-Tofu with sweet sake aroma and Azuki-red beans

甘酒風味の練乳とうふ 小倉掛け

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% applicable government tax.
上記タイバーツ表示価格に別途サービスチャージ 10% と税金 7%。